Повар и поваренок

СОЛЕНЬЯ
и маринады

Соленья и маринады

Содержание

4. Помидоры, засоленные с молодой кукурузой
5. Икра баклажанная
6. Овощная заготовка соленая
7. Перец в томатном соке
8. Перец сладкий жареный
9. Хрен с соком из красной столовой свеклы
10. Лук маринованный
11. Стерилизованный маринованный чеснок
12. Фасоль в томатном соусе
13. Ассорти по-украински
14. Огурцы, соленные с красной смородиной
15. Салат «Дунайский»
16. Перец в растительном масле по-болгарски
17. Груши маринованные
18. Крыжовник соленый
19. Маринованные дыни
20. Маринование грибов
21. Грибная икра
22. Квашение капусты кочанами
23. Капуста, шинкованная с вином
24. Капуста квашеная, шинкованная с морковью и сладким перцем
25. Квашеная краснокочанная капуста
26. Стерилизованная цветная капуста
27. Маринованная брюссельская капуста
28. Консервирование кольраби
29. Огурцы пряные со сладким перцем
30. Огурцы, соленные в тыкве
31. Патиссоны консервированные (с чесноком)

Помидоры, засоленные с молодой кукурузой

- *Помидоры*
- *пряности*
- *молодые стебли и початки кукурузы*
- *листья черной смородины*
- *550–600 г соли на 10 кг помидоров*

Рекомендуется для засолки брать помидоры мелко- или среднеплодные, с плотной кожицей, небольшими размерами камер и мясистой упругой мякотью.

Положить на дно бочки (или бутыли) листья черной смородины, которые предварительно ошпарить кипятком. Отобрать красные с прозеленью твердые помидоры. Томаты, пряности, молодые стебли и листья кукурузы промыть. Уложить на дно бочки слой кукурузных листьев, затем рядами помидоры и пряности. Разрезать молодые початки кукурузы на кусочки 1–2 см и переслоить ими каждый ряд помидоров. Накрыть помидоры листьями кукурузы и залить чистой водой. Всыпать соль в чистый марлевый мешочек, положить его поверх кукурузных листьев так, чтобы он находился в воде. Накрыть бочонок деревянным кружком, поверх которого положить небольшой гнет.

Икра баклажанная

- *700 г обжаренных баклажанов*
- *50 г обжаренной моркови*
- *30 г обжаренного репчатого лука*
- *12 г обжаренного белого корня*
- *15 г соли*
- *8 г сахара*
- *3 г зелени укропа и петрушки*
- *120 г уваренной томатной массы или 60 г томата-пасты*
- *по 1 г молотого перца черного горького и душистого*

Для обжаривания овощей:

- *120 мл подсолнечного масла*

Готовя баклажаны для фарширования, следует разрезать их пополам и острым ножом сделать по краям надрезы, так как при тепловой обработке кожица стягивается и лопается.

Разрезать баклажаны на кружочки толщиной 1,5–2 см, морковь и белые коренья – соломкой толщиной 0,7 см и длиной 3–4 см. Лук нарезать и обжарить.

Обжарить подготовленные овощи в подсолнечном масле.

Томаты пропустить через мясорубку или посечь ножом и уварить до половины первоначального объема.

Пропустить через мясорубку обжаренные овощи, добавить к ним уваренную томатную массу, сахар, соль, измельченную зелень и пряности. Протертую и уваренную томатную массу можно заменить томатом-пастой.

Перемешать все компоненты, смесь нагреть при помешивании до температуры 70°С и уложить в горячие банки.

Стерилизовать при температуре 100°С банки вместимостью 0,5 л – 80 минут, 1 л – 110 минут.

- *1 кг сладкого перца*
- *500 г корня петрушки, сельдерея, корня пастернака*
- *300 г зелени петрушки и укропа*
- *300 г соли*

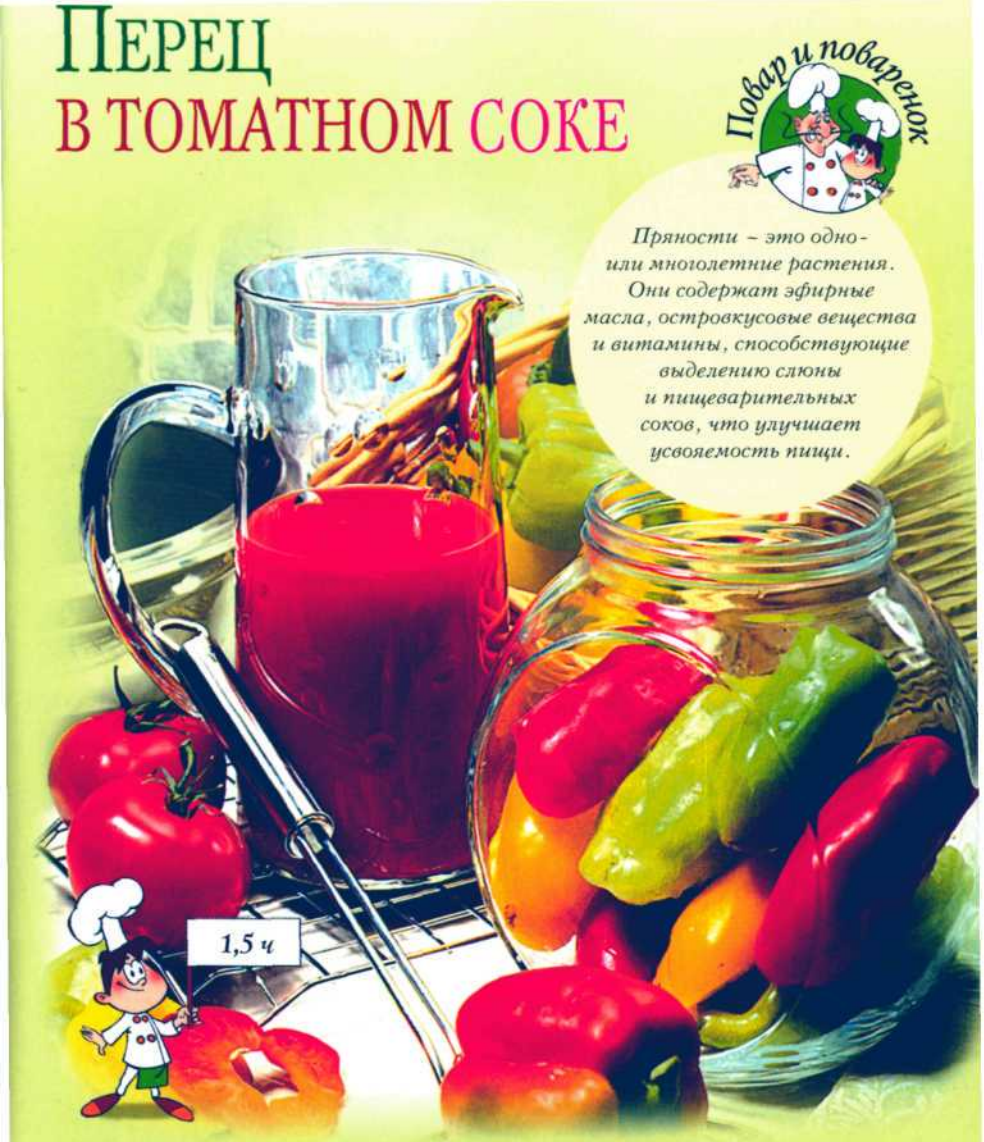
Стручки сладкого перца промыть, вынуть семена, сполоснуть водой и нарезать тонкой лапшой. Коренья подержать 30 минут в холодной воде, очистить и натереть на крупной терке.

Зелень перебрать, промыть, стряхнуть воду, мелко нарезать. Перец, коренья, зелень сложить в миску, пересыпать солью и оставить на 20 минут. Перемешать несколько раз. Разложить овощи в заранее облитые кипятком банки, утрамбовать, удалить излишек сока. Накрыть банки пергаментом, завязать и хранить в холодном месте. Можно сверху насыпать слой соли (дополнительно).

Овощная заготовка соленая

Повар и поваренок
У петрушки все части растения обладают приятным вкусовым ароматом, обусловленным присутствием эфирного масла.
1,5 ч

Перец в томатном соке



Пряности – это одно- или многолетние растения. Они содержат эфирные масла, островкусовые вещества и витамины, способствующие выделению слюны и пищеварительных соков, что улучшает усвояемость пищи.

На 1-литровую банку:

- *400 г перца очищенного*
- *600 мл томатного сока*
- *12 г соли*

Вымыть сладкий перец, удалить плодоножку с семенником и сполоснуть водой.
Бланшировать очищенные плоды перца в течение 3–4 минут в горячей воде.
Охладить в холодной проточной воде и дать ей стечь. После бланширования перец должен быть эластичным.
Уложить плоды перца вертикально в стеклянные литровые банки и залить горячим томатным соком, содержащим 2% соли.
Накрыть наполненные банки ошпаренными крышками.
Стерилизовать при 100°С в течение 45 минут.

Перец сладкий жареный

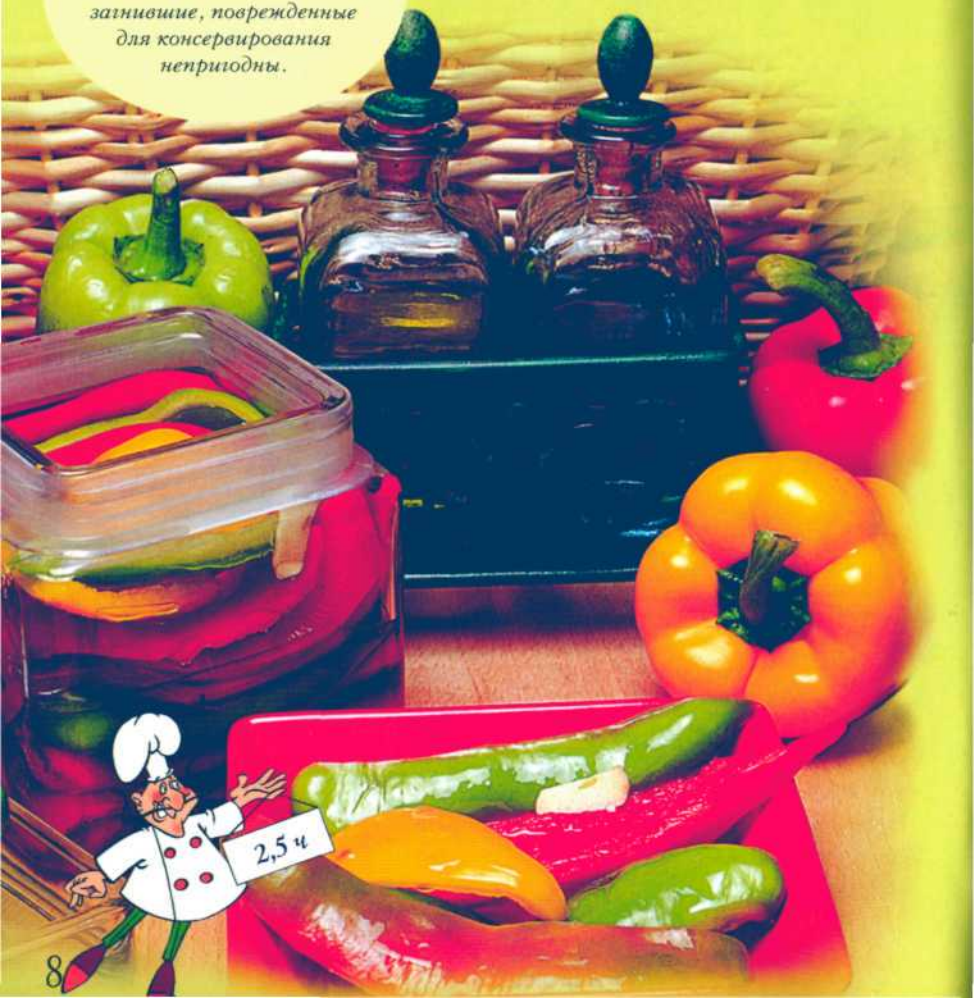
- *Перец сладкий*
- *растительное масло*

Вымыть гладкие мясистые плоды перца, удалить семенную часть, опалить на сильном огне и очистить от кожицы. Обжарить перец на растительном масле с обеих сторон.

Уложить плотно плоды в банки, поливая каждый ряд растительным маслом, на котором они жарились, чтобы масло заполнило промежутки, вытесняя воздух.

Стерилизовать 90 минут.

Плоды перца вялые, сморщенные, недозрелые, мятые, загнившие, поврежденные для консервирования непригодны.



Хрен с соком из красной столовой свеклы

- *500 мл свекольного сока*
- *1 кг хрена*
- *250 мл 9%-ного уксуса*
- *100 г сахара*
- *50 г соли*

Корни хрена очистить, промыть, натереть на терке.
Свеклу натереть на мелкой терке и отжать сок через марлю.
Полученный сок смешать с натертым хреном, соединить с уксусом, сахаром, солью.

Хорошо размешать, разлить в маленькие банки и закрыть. Хранить в прохладном месте.

Повар и поваренок

Острый запах и вкус хрена обусловлены наличием аллилового (горчичного) масла и особенно глюкозида – синигрина.

Лук маринованный

- *650 г лука репчатого*
- *2 шт. лаврового листа*
- *350 мл заливки*

Для заливки:

- *380 мл воды*
- *20 г соли*
- *20 г сахара*
- *80 мл 9%-ного уксуса*

Для консервирования наиболее пригоден лук-севок или выборок диаметром от 1 до 3 см. Мариновать можно и большие луковицы, разрезав их на 2–4 части.

Удалить у лука корневую мочку и донце, очистить от покровной чешуи, вымыть.
Опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, откинуть на дуршлаг и быстро остудить холодной проточной водой.

На дно банки положить лавровый лист, сверху плотно уложить лук. Залить горячей (70–80°С) заливкой. Стерилизовать при 100°С банки вместимостью 0,5 л – 5 минут, 1 л – 7 минут.

Стерилизованный маринованный чеснок

- *Чеснок*
- *ветки укропа*

Для маринада:

- *1 л воды*
- *1 л столового уксуса*
- *60 г соли*

Очистить чеснок от верхних листьев, срезать корневые бородки и листья до места их разветвления. Вымыть в проточной воде и нарезать кусками длиной 3–4 см. Бланшировать чеснок 1 минуту в кипящей воде, подсоленной по вкусу.

Разложить чеснок в банки. Между чесноком положить ветки укропа. Залить маринадом (некипяченым). Стерилизовать 15 минут.

Маринад: растворить соль в кипяченой воде и добавить уксус.

Для маринования следует использовать чеснок, у которого стебли еще зеленые и хрупкие, а отдельные зубчики в луковице полностью не оформились.

ФАСОЛЬ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

- *600 г фасоли*
- *400 г томатного соуса (томаты, соль, сахар)*

Зеленые стручки фасоли вымыть, обрезать концы, нарезать кусочками длиной 3–4 см.
Опустить фасоль на 2–3 минуты в кипящую подсоленную воду (970 мл воды, 30 г соли). Откинуть фасоль на дуршлаг, остудить проточной холодной водой, дать ей стечь.
Плотно уложить стручки в банки.
Вымыть красные зрелые томаты, удалить плодоножки, нарезать дольками, распарить в кастрюле под крышкой и в горячем виде протереть через сито.

Фасоль — одно из редкостных растений, которое способствует выведению сахара из крови больных сахарным диабетом.

К протертой массе добавить по вкусу соль и сахар, хорошо размешать до полного их растворения и довести до кипения.
Горячим (95–98°С) томатным соусом залить фасоль.
Стерилизовать при 100°С банки вместимостью 0,5 л — 30 минут, 1 л – 45 минут.

АССОРТИ ПО-УКРАИНСКИ

- *Некрупные огурцы*
- *красные помидоры*
- *сладкий красный или зеленый перец*
- *молодые кабачки*
- *патиссоны*
- *зелень петрушки, пастернака, сельдерея*

На 1-литровую банку:

- *400 мл маринада*

Для маринада:

- *1 л воды*
- *70 г сахара*
- *25 г соли*
- *10 г лимонной кислоты*

Вымыть плоды и зелень. Помидоры проколоть деревянной иглой в нескольких местах.
Бланшировать патиссоны и кабачки в кипящей воде в течение 3–5 минут, затем охладить.
В подготовленные банки уложить на дно зелень и огурцы, поставив их вертикально, на них – патиссоны и кабачки, перекладывая зеленью, сверху – овощной перец и помидоры вместе с веточками укропа, петрушки и сельдерея. Залить овощи горячим маринадом. Банки накрыть крышками и прогревать в горячей воде при температуре 80°С в течение 20–25 минут. Банки герметично укупорить и охладить.

Маринад: развести сахар, соль, лимонную кислоту в воде и кипятить 2–3 минуты.

Бланшируя, овощи нужно часто помешивать, так как температура в середине кастрюли всегда отличается на несколько градусов от температуры у стенок.

Огурцы, соленные с красной смородиной

На 1-литровую банку:

- *600 г огурцов*
- *50 г зелени, лука, чеснока, пряностей*
- *150 г ягод красной смородины или 100 мл сока*
- *250 мл заливки*

Для заливки:

- *50–60 г соли*
- *вода*

Повар и поваренок

Консервированные огурцы получаются высокого качества, если к ним добавить красную смородину или сок из нее.

Замочить огурцы в холодной воде на 3–6 часов. Огурцы длиной более 10 см или неправильной формы можно нарезать половинками или кружками толщиной 1,5–3 см. Одновременно подготовить свежую пряную зелень: листья хрена, укроп, эстрагон, базилик, петрушку, сельдерей и т. п. Лук и чеснок очистить. Довести до кипения заливку.

Положить на дно литровой банки зелень, лук, чеснок, пряности, затем – огурцы. В промежутки между ними понемногу добавить промытые ягоды красной смородины и добавить заливку.

Банки закрыть прокипяченными крышками и прогреть в кипящей воде: 0,5 л – 3–5 минут, 1 л – 8 минут и 3 л – 12–15 минут.

Салат «Дунайский»

При изготовлении консервов, содержащих уксусную кислоту, используют только стеклянные или жестяные лакированные крышки.

На 10 литров консервов:

- *5 кг сладкого перца*
- *2 кг зеленых бурых или розовых томатов*
- *2 кг моркови (бланшированной)*
- *800 г лука репчатого*
- *200 г соли*
- *700 мл 6%-ного уксуса*
- *600 мл растительного масла*

Специи:

- *2 шт. перца душистого*
- *3 шт. гвоздики*
- *1 шт. лаврового листа*

(Вес овощей – обработанных и нарезанных)

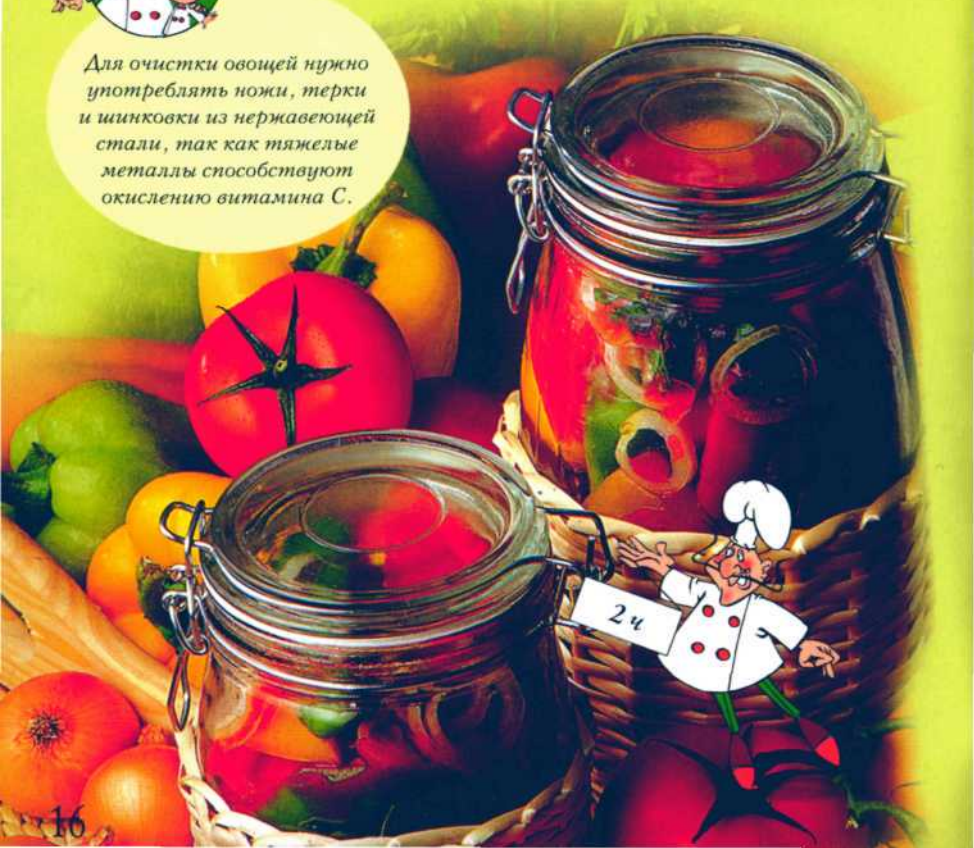
Томаты вымыть и разрезать на 6–8 частей в зависимости от размера.
Перец очистить, тщательно вымыть и нарезать полосками шириной 2–2,5 см.
Морковь очистить от кожицы, обрезать концы, промыть и нарезать кубиками. Морковь бланшировать в кипящей воде 10–12 минут, а затем охладить.
Лук нарезать кольцами.
Овощи – томаты, перец, морковь и лук – смешать с солью, выдержать 15–20 минут, а затем слить выделившуюся жидкость, переложить в эмалированный таз, добавить масло, уксус и перемешать.
Салат расфасовать в банки, на дно которых предварительно уложить специи, накрыть лакированными крышками, простерилизовать и закатать. Продолжительность стерилизации для банок емкостью 0,5 л – 30 минут, 1 л – 35 минут.

Перец в растительном масле по-болгарски

- *440 г сладкого мясистого перца*
- *650 г красных плотных томатов*
- *200 г репчатого лука*
- *15 г зелени петрушки*
- *10 г сахара*
- *8 г соли*
- *100 мл масла подсолнечного*

Вымыть перец, удалить плодоножку с семенником, нарезать кусочками размером 3×4 см, слегка поджарить на растительном масле.

Очистить лук репчатый, нарезать кольцами, обжарить на растительном масле до появления золотистой окраски. Вымыть плотные красные томаты, нарезать дольками, уварить до половины первоначального объема, добавить при помешивании соль, сахар и подсолнечное масло. Когда соль и сахар растворятся, порциями положить перец, лук и зелень и смесь довести до кипения при помешивании.
Разложить в горячем виде в банки. Стерилизовать при 100°С банки вместимостью 0,5 л – 30 минут, 1 л – 40 минут.



Для очистки овощей нужно употреблять ножи, терки и шинковки из нержавеющей стали, так как тяжелые металлы способствуют окислению витамина С.

Груши маринованные

- *600 г груш*
- *0,5 г корицы*
- *4 бутона гвоздики*
- *4 горошины душистого перца*
- *400 мл маринадной заливки*

Для маринадной заливки:

- *700 мл воды*
- *255 г сахара*
- *45 мл 9%-ного уксуса*

Повар и поваренок

Благодаря наличию витаминов груши используют в диетическом питании как профилактическое и лечебное средство.

Груши вымыть, очистить и порезать дольками, мелкие груши можно консервировать целыми.
Очищенные и нарезанные груши немедленно погрузить в воду или в 0,5%-ный раствор лимонной кислоты (5 г кислоты на 1 л воды).
При использовании не полностью созревших груш с жесткой мякотью необходимо подвергнуть плоды бланшированию, выдержав их 15 минут в кипящей воде, содержащей 0,1% винной или лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды).

Положить в банки корицу, гвоздику, душистый перец, затем плоды и залить горячей маринадной заливкой.
Пастеризовать при 85–90°С банки вместимостью 0,5 л — 15 минут, 1 л — 20 минут.
Закатать банки и перевернуть вверх дном до полного остывания.
Рекомендуется, чтобы срок пребывания плодов в воде или растворе кислоты не превышал 30–40 минут, в противном случае содержащиеся в них питательные вещества перейдут в воду.

Крыжовник соленый

- *2 кг ягод крыжовника*

Для 1 л рассола:

- *940 мл воды*
- *50 г соли*
- *10 г сахара*
- *10 г листьев дуба и вишни*

Перебрать, промыть зрелые, но плотной консистенции, крупные ягоды крыжовника зеленой окраски. Крыжовник уложить в тару, залить рассолом. На верхний ряд положить кусок полотна, а сверху — деревянный кружок с небольшим гнетом. Рассол сверху посыпать порошком горчицы для предупреждения появления плесени. При появлении плесени полотно, деревянный круг и гнет ошпарить кипятком и вновь положить на прежнее место.

В крыжовнике преобладающей кислотой является яблочная, в меньшем количестве — лимонная и щавелевая, присутствуют дубильные, красящие и пектиновые вещества.

Добавить свежий рассол. Выдержать для проведения молочнокислого брожения 2–3 дня при комнатной температуре, а затем поставить в помещение с температурой 6–8°С. Через 30 дней крыжовник будет готов к употреблению.

Маринованные дыни

На 1 кг дыни:

- *200 г сахара*

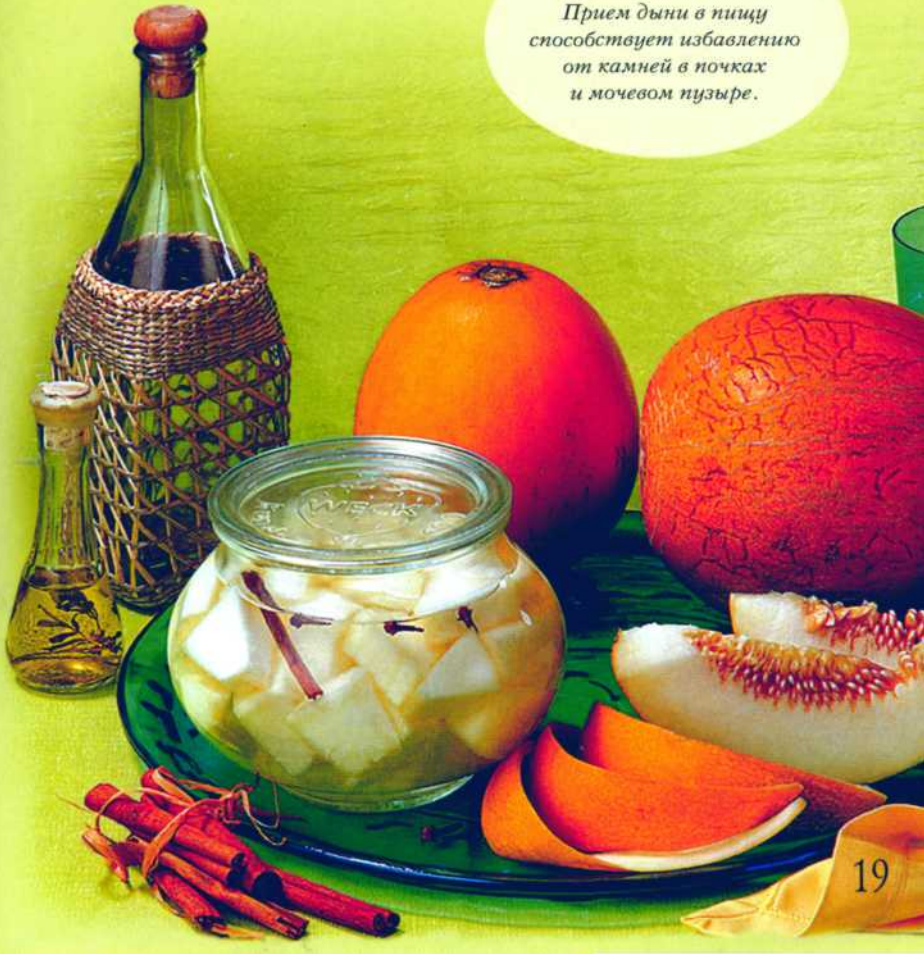
На 4 стакана отцеженного винного уксуса:

- *1 стакан воды*
- *5 стаканов сахара*
- *пряная гвоздика*
- *черный перец горошком*

Дыни с ароматной, но твердой мякотью очистить от семян и кожицы. Мякоть нарезать кусочками шириной 3 см, в каждый воткнуть по бутончику пряной гвоздики и по горошине черного перца.

Уложить куски дыни в фарфоровый сосуд, посыпать сахаром и залить неразбавленным винным уксусом. На следующий день уксус отцедить от плодов, измерить его объем, добавить воду и сахар. Сварить из полученной смеси маринад, охладить его и залить им уложенные в банки кусочки дыни. Банки закрыть герметически и убрать в холодное место.

Прием дыни в пищу способствует избавлению от камней в почках и мочевом пузыре.



Маринование грибов

- *1 кг грибов*
- *200 мл воды*
- *40–45 г поваренной соли*
- *1 ч. ложка 80%-ной уксусной кислоты*
- *душистый перец*
- *лавровый лист*
- *гвоздика*
- *корица по вкусу*

Маринуйте каждый сорт грибов в отдельности.

Грибы отсортировать по наименованиям и размерам. Промыть в проточной холодной воде. Обрезать ножки, оставить 1–3 см со шляпкой. Уложить в эмалированную посуду, добавить воду и соль. Варить, осторожно помешивая и снимая пену. После того как отвар станет прозрачным, добавить уксусную кислоту, перец, лавровый лист, гвоздику и корицу. Как только грибы осядут на дно, варку прекратить. Кастрюлю с вареными грибами немедленно охладить. Готовые грибы и отвар слить в подготовленную тару. Хранить в прохладном месте.

Консервированные грибы герметически закрывать не рекомендуется

Грибная икра

На 1 банку вместимостью 0,5 л:

- *250 г вареных грибов*
- *175 г жареного лука*
- *70 мл растительного масла*
- *15 мл 6%-ного уксуса*
- *зелень укропа, петрушки и кинзы*
- *соль (без учета соли, используемой при варке грибов)*

Грибы очистить и вымыть в холодной воде, положить в эмалированную кастрюлю, добавить на 5 кг грибов 0,8 л воды и 200–225 г поваренной соли. Варить на умеренном огне примерно 25–30 минут, снимая пену.

Как только грибы осядут и рассол станет прозрачным, достать шумовкой грибы и горячими пропустить через мясорубку.

Лук нарезать кружочками и жарить до золотистого цвета, пропустить через мясорубку и добавить к грибам.

Залить маслом и уксусом.

Посыпать зеленью укропа, петрушки и кинзы.

Перемешать всю массу, посолить по вкусу. Плотно уложить в чистые ошпаренные банки. Накрыть крышками.

Стерилизовать при 100°С банки вместимостью 0,5 л — 40 минут.

- *10 кг капусты*
- *200–250 г соли*

Кочаны очистить от зеленых листьев, вымыть. Уложить рядами в бочку. Крупные кочаны разрезать пополам по длине.

Ряды кочанов переслоить рубленой или шинкованной капустой, добавить соль и уплотнить. Сверху покрыть зелеными капустными листьями, холстом или марлей и накрыть кружком с гнетом.

Квашение капусты кочанами

Интенсивность молочнокислого брожения зависит от температуры. Наиболее благоприятной считается температура 18–20°С.

Повар и поварёнок

Капуста содержит сахара, минеральные соли, а также значительное количество противоязвенных витаминов.

Капуста, шинкованная с вином (по Е. Молоховец)

- *10 кг шинкованной капусты*
- *1 бутылка белого сладкого вина*
- *200–225 г соли*

Капусту очистить, вымыть, нашинковать, положить в кадку, посолить и утрамбовать деревянной колотушкой.

Равномерно облить капусту вином (лучше всего обливать из небольшой лейки). Уложенную в тару капусту покрыть промытыми капустными листьями, затем марлей, свернутой в два слоя, поверх поместить деревянный кружок, вырезанный по диаметру верхнего отверстия тары. Для лучшего выделения рассола на деревянный кружок положить груз, составляющий не менее 1/10 массы капусты в таре. Если рассола недостаточно, гнет необходимо увеличить.

После этого капусту оставить закисать в холодном месте (погребе).

Повар и поваренок

Для квашения непригодна ранняя капуста, так как она очень водянистая и содержит мало сахара, необходимого для нормального молочнокислого брожения.

Капуста квашеная, шинкованная с морковью и сладким перцем

- *10 кг капусты*
- *3 кг моркови*
- *2 кг сладкого зеленого и красного перца*
- *1 корень сельдерея*
- *1 пучок зелени петрушки*
- *250 г соли на 10 кг овощей*
- *черный перец горошком*
- *лавровый лист*

Капусту очистить, вымыть и нашинковать. Морковь, сладкий зеленый и красный перец очистить, вымыть, нарезать тонкими полосками. Мелко нарезать вымытые и очищенные корень сельдерея и зелень петрушки.

В нарезанные овощи добавить соль, хорошо перемешать и выдержать 1–2 часа. Смесь плотно уложить в банки, помещая между рядами зерна черного перца и лавровый лист.

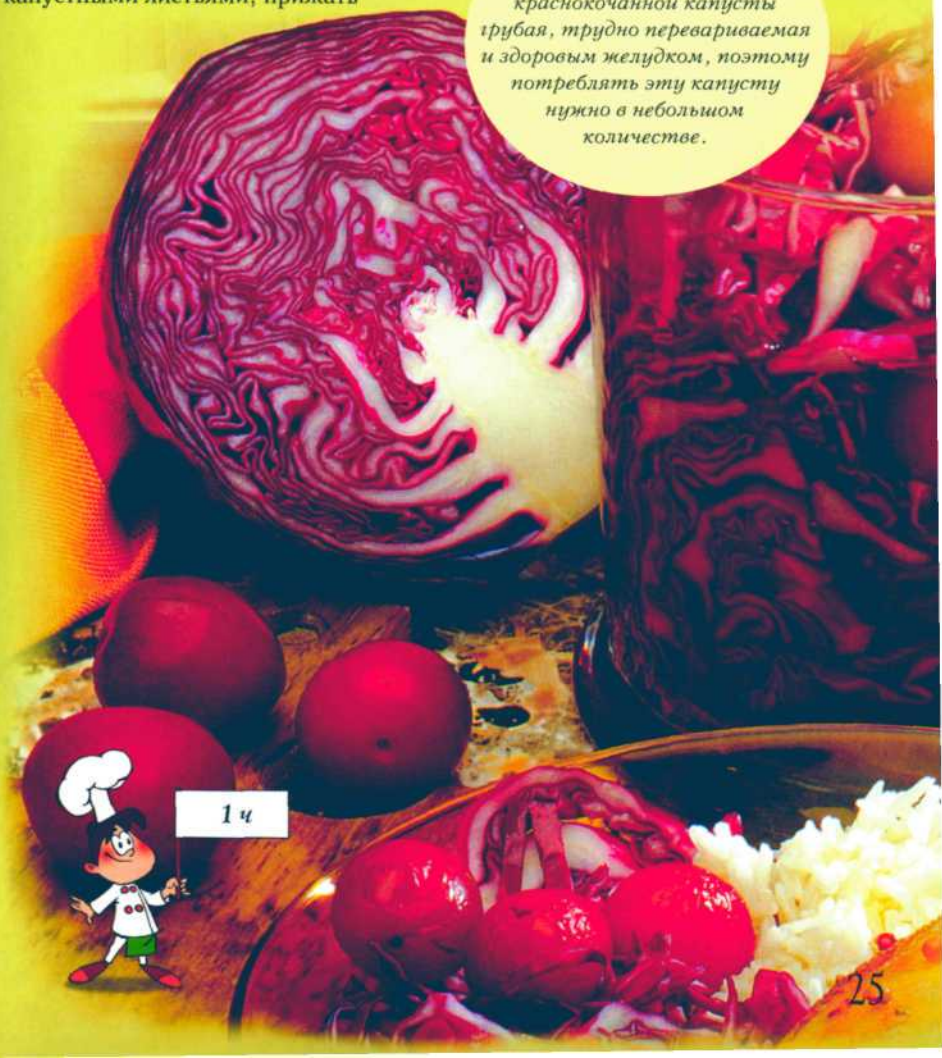
Сверху покрыть целыми капустными листьями, а поверх них установить деревянную решетку с гнетом. Смесь должна быть покрыта выделившимся соком.

Квашеная краснокочанная капуста

- *5 кг капусты*
- *100 г соли*
- *100 г сахара*

Кочаны нашинковать полосками. Добавить соль и сахар, перемешать. Через 30 минут, плотно утрамбовывая, уложить в банки. Нажимать до появления на поверхности сока. Сверху покрыть несколькими целыми капустными листьями, прижать тонким деревянным кружком и тяжестью. При комнатной температуре капуста станет готова через две недели.

Целлюлоза краснокочанной капусты грубая, трудно перевариваемая и здоровым желудком, поэтому потреблять эту капусту нужно в небольшом количестве.



Стерилизованная цветная капуста

- *Цветная капуста*

Для рассола:

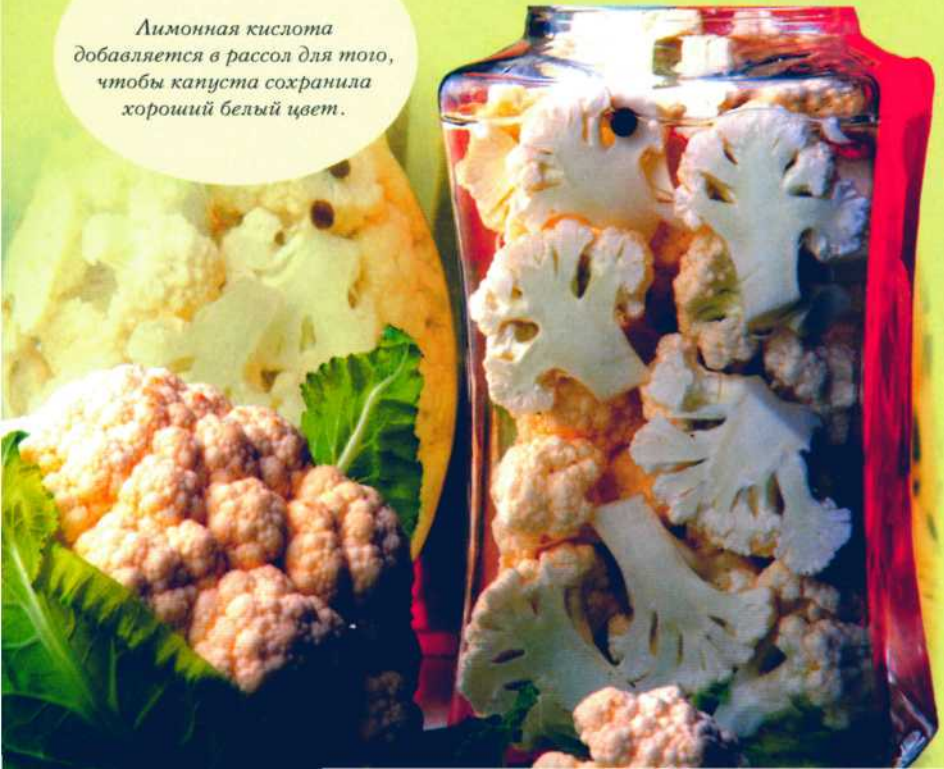
- *1 л воды*
- *20 г соли*
- *0,5 г лимонной кислоты*

Плотные белые большие головки цветной капусты, срезанные с двумя-тремя рядами внешних листьев, вымыть.
Приготовить соленый раствор: 70 г соли на 1 л воды.

Поместить в соленый раствор капусту и выдержать в нем несколько часов. Так устраняют вредителей и грязь. Капусту промыть водой и разрезать на несколько частей.
Плотно уложить кочешки в банки выпуклой частью наружу, к стенкам, чтобы консервы имели привлекательный вид. Залить горячим рассолом (90°С). Банки закрыть герметично, поставить в большой сосуд с горячей водой и стерилизовать в течение 20 минут. Охладить на воздухе.

Рассол: растворить в воде соль и лимонную кислоту и довести до кипения.

Лимонная кислота добавляется в рассол для того, чтобы капуста сохранила хороший белый цвет.



Маринованная брюссельская капуста

- *1 кг брюссельской капусты*
- *500 г цветной капусты*
- *500 г белокочанной капусты*
- *300 г моркови*
- *300 г корней и зелени сельдерея*
- *100 г хрена*
- *25 г горчицы*

Для маринада:

- *500 мл воды*
- *500 мл 8%-ного уксуса*
- *100 г соли*
- *100 г сахара*
- *10 горошин черного перца*
- *10 горошин крупного душистого перца*
- *5 листьев лавра*

До момента использования кочанчики брюссельской капусты лучше держать на общем стебле – так они лучше сохраняются.

Вымыть и очистить кочанчики брюссельской капусты, кочешки цветной капусты, белокочанную капусту, морковь, сельдерей и хрен. Нарезать: белокочанную капусту – соломкой, морковь – кружками, хрен и сельдерей нарубить. Овощи, хрен и сельдерей уложить в банки. Между кочанчиками брюссельской капусты в двух-трех местах положить горчичное семя.

Банки залить вскипяченным и охлажденным маринадом. Сверху прижать деревянным кружком. Плотно закрыть банки и поставить в холодное место.

Консервирование кольраби

Кольраби богаче питательными веществами и особенно витамином С, чем белокочанная капуста и многие другие овощные культуры.

Состав 1:

- *молодая капуста кольраби*
- *1 л воды*
- *20 г соли*
- *немного 8%-ного уксуса*

Состав 2:

- *молодая капуста кольраби*
- *1 л воды*
- *0,25 л 8%-ного уксуса*
- *30 г соли*
- *20 г сахарного песка*

Свежую, молодую кольраби очистить, промыть и разрезать на небольшие дольки. Опустить в подкисленную уксусом и подсоленную кипящую воду, варить 5 минут.

Вынуть капусту из воды, дать ей остыть.

Уложить в банки.

Залить кольраби охлажденным рассолом.

Банки плотно закрыть и стерилизовать 30 минут.

Через два дня стерилизацию повторить. С момента закипания стерилизовать 20 минут.

Банки из кастрюли вынуть, дать им остыть и поставить на хранение.

Рассол: воду, соль (для 2-го состава и сахар) вскипятить, добавить уксус.

Огурцы пряные со сладким перцем

Повар и поваренок

Пряности содержат активные вещества – фитонциды, способствующие удлинению сроков хранения соленых овощей.

- *4 кг свежих огурцов*
- *11,5 кг свежего сладкого перца*
- *300 г чеснока*
- *50 г перца стручкового горького*
- *1,5 кг свежего укропа*
- *300 г вишневых листьев*
- *300 г дубовых листьев*
- *40 г лавровых листьев*

Для рассола:

- *3 кг пищевой поваренной соли*
- *50 л воды*

Отобрать огурцы небольших размеров с тонкой кожицей. Перезрелые, пожелтевшие огурцы для засола непригодны.

Выстелить дно бочки листьями вишни, дуба, лавра.

Положить в бочку огурцы, сладкий перец (до укладки в бочку сладкий перец погрузить в кипящую воду на 2–3 минуты), чеснок, горький перец, укроп и залить рассолом.

Накрыть огурцы плотно пригнанным деревянным кругом так, чтобы огурцы были полностью погружены в рассол.

Накрыть бочку марлей и поставить в прохладное место. Температура хранения должна быть не ниже 0°С и не выше 4°С. Во время хранения может появиться плесень, которую нужно периодически снимать.

Огурцы, соленные в тыкве

Витамины сконцентрированы больше в кожуре, поэтому рекомендуется хорошо мыть огурцы и потреблять их вместе с кожурой, а чистить кожуру, только если она очень грубая.

- *Огурцы*
- *тыква*
- *эстрагон*
- *майоран*
- *чабер*
- *соль: 600 г на 20 кг огурцов*

Для рассола:

- *600 г соли на 10 л воды*

Для отвара дубовой коры:

- *450 г на 10 л воды*

Срезать верхушку у тыквы. Вычистить внутренность так, чтобы толщина оболочки была 4,5 см. Уложить в тыкву огурцы, перекладывая их эстрагоном, майораном, чабером, и посыпать солью. Когда тыква будет наполнена, накрыть огурцы теми же душистыми травами, а сверху закрыть тыкву срезанной верхушкой, которую аккуратно пришпилить деревянными гвоздиками.

Положить тыкву в бочонок, заложить пустые места огурцами. Залить холодным рассолом. Добавить отвар дубовой коры (для его приготовления дубовую кору положить в воду и кипятить, пока не выкипит пятая часть).

Патиссоны консервированные (с чесноком)

Для консервирования пригодны только молодые нежные патиссоны.

- *650 г патиссонов*
- *10 г укропа*
- *6 г листа сельдерея*
- *6 г листа хрена*
- *5 г зелени петрушки*
- *0,5 г листа мяты*
- *2,5 зубчика чеснока*
- *5 зерен перца черного горького*
- *1 лавровый лист*
- *350 мл заливки*

Для заливки:

- *470 мл воды*
- *25 г соли*
- *5 мл уксусной эссенции*

Патиссоны промыть, опустить на 1–2 минуты в кипящую воду, затем в холодную. Уложить на дно банок измельченную пряную зелень, чеснок, перец черный горький, лавровый лист, сверху – патиссоны. Влить горячую (90°С) заливку. Пастеризовать при 90°С банки вместимостью: 0,5 л – 5 минут, 1 л – 8 минут, 2 л – 15 минут, 3 л – 20 минут.

Маринованные овощи после консервирования выдерживают 2–4 недели.

С 60 **Соленья и маринады**. — М.: Изд-во Эксмо, 2006. — 32 с, ил.

ISBN 5-699-11376-2

Умело и правильно законсервированные овощи — гордость каждой хозяйки. Действительно, соленые огурцы, маринованные помидоры, квашеная капуста и другие соленья и маринады — вкусны, полезны и красивы. В этой книге собраны лучшие рецепты, которые помогут вам правильно законсервировать самые разные овощи. Ведь в этом процессе важна любая мелочь, малейший нюанс. А эти рецепты учитывают все. Проверенные временем рецепты этой книги помогут вам надолго сохранить овощи и фрукты с максимальным содержанием в них витаминов, минеральных составляющих, полезных микроэлементов.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 5-699-11376-2

© ООО «Издательство «Эксмо», 2006
Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена!
www.natahaus.ru

Оформление художника Н. Кудря

Составители *Т.М. Воробьева, Т.А. Гаврилова*

СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ

Ответственный редактор *А. Ежихина*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Корректор *Н. Федорова*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@ eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. отдела реализации (812) 365-44-80/81/82.

В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.
Тел. (8312) 72-36-70.

В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.

В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.

В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. (343) 378-49-45.

В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.

Во Львове: Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина»,
ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Подписано в печать 22.06.2006
Формат 60×100 $^1/_{16}$. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная. Бумага мел. Усл. печ. л. 2,22.

Отпечатано в ОАО «Альянс «Югполиграфиздат»,
Волжский полиграфкомбинат. (404126, г. Волжский, ул. Пушкина, 79).
Тираж 10000. Заказ 385.